e piu verde / tanto é miglior / & mostra piu bella.

Abi lezucche & mondale molto bene / & grattale como gratti il cascio / & fa-rale vn pocho bollir ī vn bono brodo ó vero ī bon latte / Et pigliarai tanta quantita di cascio fresco quanto / e-dutto ī li sopra detti capituli giongendoui con esso & mistolandoui vn pocho di cascio uecchio ch̄ sia bono / Et pigliarai vna libra di bona uentresca di porco o vero vna testa di uitella cotta mito bene allessa / & battuta assai col coltello Et volendo poterai ī loco de queste doi cose sopra dutte se piu ti piace usar̄ il butiro / ó vero il strutto / giongendo-ui meza libra di zuccharo vn pocho di Zenzeuero / & di Canella / con vn bucchieri di laite / & sei oua / Et como ti par̄ ch̄ le predutte zucche siano cot-te tirale fora della acqua / & passale per la stamegna / & farai giallá questa co-positione col safranme / poi la metterai in vna padella solo co vna pasta sotti-le di sotto / & non di sopra / & darali il focho temperatamente di sotto & di sop^a et quando tipare meza cotta gli gittarai di sop^a in loco de la crosta de le lasagne ben minute Et quando sera cotta abastanza vi metter-rai suso di bono zuccharo & acqua rosata

Et fa-rai tornar dreto.

Imilemente secondo i tempi & le stagioni poterai fare torte di rape / & etiam dio di pera cotte prima stagionate molto bn̄ sotto la bragia / & etiam dio co le poma & cotogne poterai far̄ tagliandole prima in quarti ó ī pezi mondandole & nettādo-le bene / & dentro le farai allessar̄ in bono brodo / Et se piu ti piacesse le poterai etiā-dio cocer̄ sotto la brasca / ch̄ forse serano i meglio passandole sempre per la stamegna & giongendoui le altre cose sopra dutte como se dutto co la Zuccha.

Er far̄ vn migliaccio per quattro ó cinque persone pistarai molto bene vna libra di cascio del piu fresco ch̄ possi hauer̄ tanto ch̄ ti para esser̄ ritornato ī laite / & haue-rai tre ó quattro once di fior̄ di farina & octo / ó dece bianchi doua / & meza libra di Zuccharo / mescolādo tutte queste cose & ī corporandole bene ī seme Et se no ha-uessi fior̄ de farina / habi vna mollecha di pan biancho / & grattugiato ben me-nuta mettendola in loco de la farina / Et hauerai la padella sē̄za pasta o crosta / & sullo fondo dentro vi metterai di bono strutto facendone vn solo ch̄ sia alto vn dito uel circha / & metterai la dutta pa-della sulle brascie tanto ch̄ el strutto sia ben caldo / & dentro vi buttirai questa